

Pitta di porri

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

1 kg di porri tagliati grossolanamente, 4 uova, 1 [tazza](#) di farina di orzo, 2 tazze di latte, 200 g di formaggio feta, ½ tazza di aneto tritato.

Preparazione

In una casseruola scaldate l'olio e fatevi appassire i porri a fuoco moderato per 10 minuti, continuando a mescolare.

Poi in una terrina sbattete le uova e unite la farina, il [formaggio](#), il latte, l'aneto, i porri, il sale e il pepe continuando a mescolare finchè gli ingredienti sono ben amalgamati. Poi versate l'impasto in una teglia a fondo antiaderente e cuocete in [forno](#) moderato per un'ora circa.

Note

**PER UN'OTTIMA RIUSCITA DEL PIATTO, SUGGERIAMO DI UTILIZZARE
IL FORMAGGIO FETA PRESENTE NEL NOSTRO ASSORTIMENTO.**